

# 6月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

食物アレルギー対策としてご使用ください。内容については、栄養教諭・学校栄養職員等にご確認ください。

注：食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）についてのみ記載しており、その他のアレルギー物質については記載しておりません。

なお、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。）については記載してありませんのでご注意ください。また、給食食品一覧表下の欄外に上記以外の食物アレルギー関連の注意事項がございます。必ずご一読いただきますようお願いいたします。

食品名	原料等	アレルギー物質									
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他	
あおのり	あおのり										
あじふイレ(でん粉付き・冷凍)	あじ でん粉(じゃがいも)										
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○						
えだまめ(冷凍)さやつき	えだまめ				○						
かつおの立田揚げ(冷凍)	かつお でん粉(じゃがいも) しょうゆ 酒 しょうが でん粉(じゃがいも)			○	○						
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na										
川口ウインナー(ほうれんそう)(輪切)	豚肉 ほうれん草 でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料										豚肉
寒天 ダイスカット レトルト	ブドウ糖果糖液糖 寒天 砂糖 クエン酸 クエン酸ナトリウム 香料 水										
刻み梅	塩蔵梅(梅、塩、赤しそ液) ブドウ糖 でん粉 昆布エキス 酵母エキス デキストリン 酸味料 炭酸カルシウム										
キャベツメンチカツ(冷凍)	豚肉 キャベツ パン粉 豚脂 粒状小麦たんぱく 小麦粉 砂糖 塩 炭酸カルシウム しょうが こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 バターミックス 水			○ ○ ○			○				豚肉 豚肉
切り干し大根	大根										
小松菜(冷凍)	小松菜										
桜えび(乾)	桜えび							○			



食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) 乾燥おから 砂糖 塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 クラッカー粉 でん粉 コーンフラワー 米粉 塩 ブドウ糖 粉末しょうゆ 砂糖 【揚げ油】 なたね油 パーム油 トレハロース 加工でん粉 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 着色料(カロテノイド、紅麹) 水			○	○					鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米粉 塩 水 酒精 pH調整剤 乳化剤									
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン (水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料 水									
にんじんしゅうまい(冷凍)	魚肉(すけとうだら、砂糖) たまねぎ キャベツ にんじんペースト 豚脂 でん粉(じゃがいも、とうもろこし) 粒状大豆たんぱく 水 にんじんソテー 砂糖(さとうきび、てん菜) 塩 しょうゆ 皮(小麦粉、水)			○	○					豚肉
パイナップルカット(冷凍)	パイナップル									
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たんぱく 酵母エキス トマトペースト ブドウ糖 塩 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○					鶏肉 豚肉 豚肉

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
深谷ねぎぎょうざ(冷凍)	キャベツ ねぎ にら しょうが 鶏肉 豚脂 大豆たんぱく 砂糖 しょうゆ 塩 植物油 チキンエキス 香辛料 調味料(アミノ酸等) 【皮】 小麦粉 水 ブドウ糖 植物油 醱酵調味料 加工でん粉 調味料(有機酸)			○	○					鶏肉 豚肉 鶏肉、豚肉、ゼラチン 鶏肉
フランクフルトソーセージ	豚肉 塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
ブルーベリージャム	ブルーベリー 砂糖 水あめ ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 水									
プレスハム(短冊)	豚もも肉 塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)									豚肉
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
むきえび(冷凍)	えび						○			
焼きうどんソース	野菜・果実 トマト りんご たまねぎ 砂糖類 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 醸造酢 塩 たん白加水分解物 オイスターエキス 本醸造しょうゆ 香辛料 カツオエキス 酒精 カラメル色素 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) 水			○	○					りんご
焼きちくわ(冷凍)	魚肉(すけとうだら、たい、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 みりん ブドウ糖			○	○					
有塩バター	生乳 塩		○							

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
ゆずゼリー(冷凍)	糖類 (ブドウ糖、水あめ、砂糖、果糖) ゆず果汁 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クチナン黄色素 香料 水									
ライチゼリー(冷凍)	ライチ果汁(濃縮還元) 砂糖 デキストリン ブドウ糖 レモン果汁(濃縮還元) 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料									
ライトツナ(水煮・レトルト)	きはだまぐろ でん粉(じゃがいも) 野菜エキス 塩 水									
冷凍みかん	みかん									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

**～その他のアレルギー関連注意事項～**

○調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

○揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。

○丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。

○製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。